



Estas en [PRODUCTOS](#) [RESERVA PRIVADA](#)

[Cabernet Sauvignon](#) [Carménere](#) [Syrah](#) [Chardonnay](#) [Sauvignon B](#)

CHARDONNAY

El Valle del Limarí, de suelos pedregosos y calcáreos con importantes porcentajes de arcilla, que aportan a nuestros vinos un suave carácter mineral. El clima, debido a la influencia costera, es fresco y de una alta nubosidad, que otorga a las uvas, maduraciones lentas y una mayor intensidad del carácter frutal.

El Valle del Limarí, ubicado en la antesala del Pacífico, nos entrega vinos frescos y frutosos.

Vino de color amarillo dorado brillante. Nariz con intensos aromas a duraznos, miel, plátano y suave vainilla. El paladar ofrece un vino vivo y de gran peso, con notas cítricas, membrillo y un delicado final mineral.

Servir entre 10°C (50°F) y 12°C (54°F).

[Solicitar en Alta Definición](#)



[2009](#) [2008](#)

RESERVA PRIVADA CHARDONNAY 2008

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100 % Chardonnay

Área Geográfica: Valle del Limarí

Vinificación:

Fermentación turbia en barricas de roble Francés a temperaturas que van desde 14 a 16 °C con levaduras seleccionadas. Luego, la crianza en lías, se efectuó por 8 meses en roble Francés, no se hizo fermentación maloláctica para conservar el vino fresco y con más presencia de fruta.

Comentarios del Enólogo:

Vino de color amarillo verdoso con matices dorados. Aromas intensos con notas a duraznos, miel y cítricos. En la boca, es un vino graso, mineral, fresco y de buen volumen. Suaves notas a madera y largo final.

Maridaje:

Disfrútelo con mariscos, pescados grasos, ensaladas, ceviches, carnes blancas y pastas. Sirvalo frío 10 - 12° C.

Potencial de Guarda:

Su potencial de guarda es de tres años.

Grado Alcohólico: 14,3 % Vol

Acidez Total: 4,34g/L (expresado en ácido sulfúrico)

Azúcar Residual: 1,82g/L

pH: 3,24

TIPOS DE FORMATO

- 750 ml

*Camarão empanado, creme de milho com camarões e arroz.
Almoço em 10/06/2012 com Gê & Cia.*